



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

HAŞHAŞLI PRATİK PASTA

Kek hamuru için:

4 adet yumurta

1 su bardağı Pakmaya Pudra Şekeri

1 limonun rendelenmiş kabuğu

Yarım su bardağı süt

100 gr eritilip ılınmış tereyağı

1 paket Pakmaya Kabartma Tozu

1 paket Pakmaya Şekerli Vanilin

2 su bardağı un

Yarım su bardağı Pakmaya Pirinç Unu

1 çorba kaşığı mavi haşhaş

Çikolatalı kaplaması için:

1 paket krema (200 ml)

200 gr bitter sütlü çikolata

1 paket Pakmaya Çikolatalı Portakallı Puding

1,5 su bardağı süt

1 avuç kavrulmuş file badem

Yumurtaları ve toz şekeri beyaz köpük olana kadar çırpın.

Sütü, eritilip ılınmış tereyağını, rendelenmiş limon kabuğunu ilave edip tel çırpıcı ile veya kaşıkla karıştırın.

Elenmiş unu, Pakmaya Pirinç Unu, hamur kabartma tozu, mavi haşhaş ve şekerli vanilini ayrı bir yerde harmanlayıp sıvı karışıma ilave edin. İyice karıştırın.

Kek hamurunu yağlı kağıt serilmiş kelepçeli kalıba yayın. 170 dereceye ayarlı fırında, 35-40 dakika pişirin.

Kek pişince soğumaya bırakın.

Çikolatalı kaplaması için Pakmaya Çikolatalı Portakallı Puding'i sütle birlikte pişirin. Bitter sütlü çikolata ile kremayı ayrı bir yerde benmari usulü eritin. Çikolatalar eriyince hızlıca pudingli karışımı ilave edin. Yağlı kağıdın üzerine yayın.

Kek soğuyunca yuvarlak bir kalıpla yuvarlak hamurlar elde edin. Hamurlardan iki tanesini üst üste yerleştirin.

Hamurları ılıkken çikolatalı ganaja bulayın, sonra da file bademe bulayın.

Servis tabağına aktarıp kalan kek parçalarını da aynı şekilde hazırlayın.

Not: Kek hamurunun içinde kullandığınız haşhaş yerine ince çekilmiş ceviz içi veya badem tozu da ekleyebilirsiniz.



© lezzetler.com tarif no:121858 • adı:Haşhaşlı Pratik Pasta • gönderen:yiğit bulan • indirme tarihi:14.03.2025 - 19:37